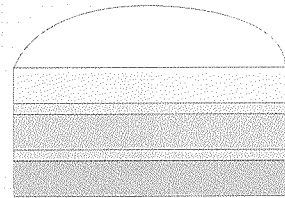


# 태극당

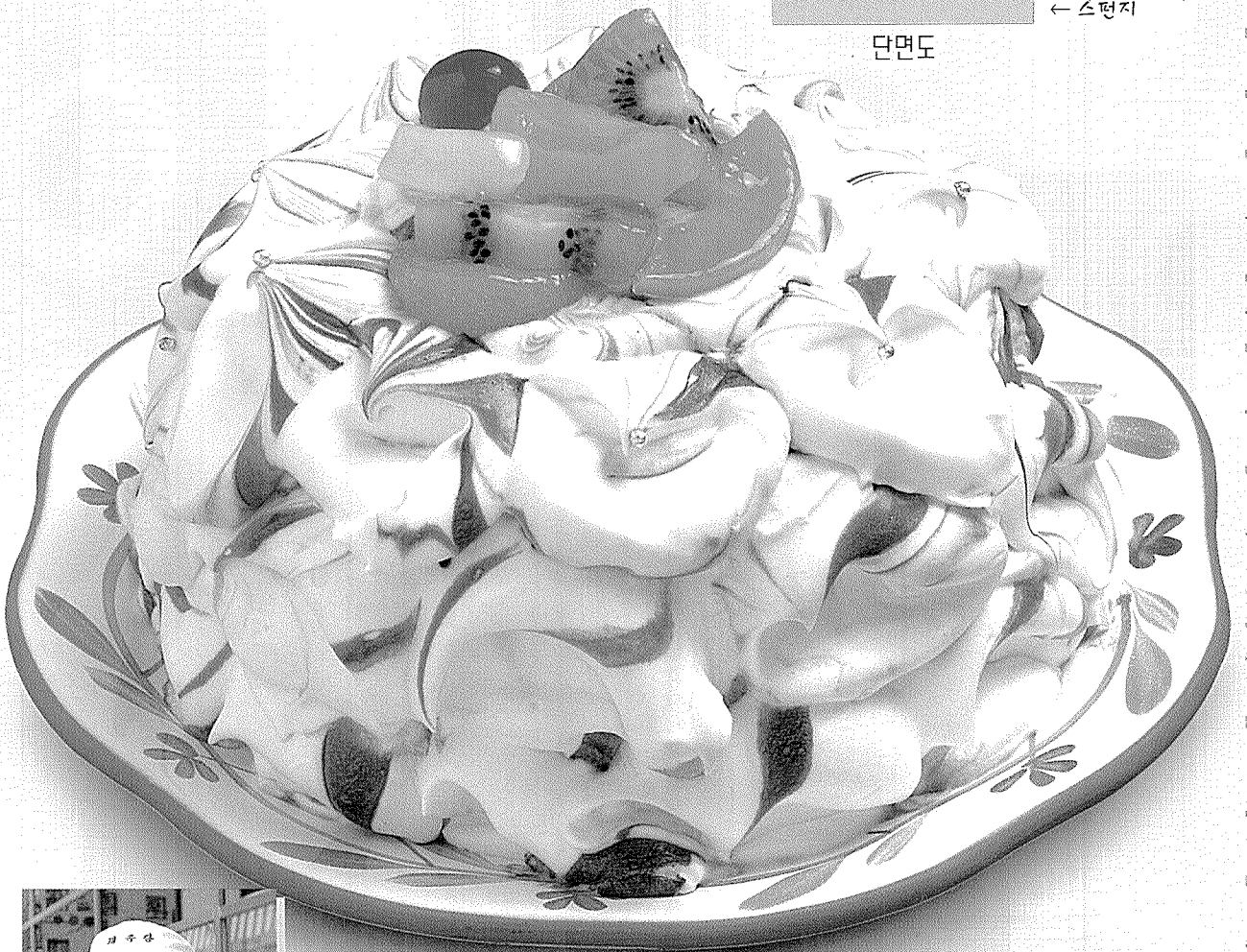
## 깔끔한 마무리가 돋보이는 생크림 후람보아즈

이 제품은 데커레이션 자체가 그리 독특한 편은 아니지만 깔끔한 마무리가 돋보인다.  
 3단 스펀지 사이에 차례로 복숭아, 신딸기 과육을 샌드해 맛의 변화를 주었으며  
 자칫 단조로워 보이는 생크림에 연한 갈색의 초코 시럽으로 액센트를 주었다.  
 잔잔한 물결을 연상시키는 윗면 처리는 생크림과 초코 시럽이 뒤엉키지 않도록  
 생크림 위에 초코 시럽을 한 줄로 짠 뒤 조금씩 걷어내 사용한다.  
 그 위에 복숭아, 키위, 체리 등을 올려 시각적 효과를 강조했다.



- ← 스펀지
- ← 산딸기(후람보아즈)
- ← 초코 스펀지
- ← 복숭아 과육
- ← 스펀지

단면도

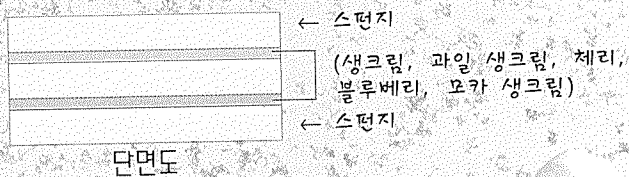


남 보현 (태극당)

# 바이에른 과자점

## 색다른 맛의 조화 종합 조각 케이크

이 제품은 각기 다른 5종류의 조각 케이크를 2개씩 모아 구성한 것이 특징이다. 조각 케이크는 각각 3단 스펀지 사이에 생크림, 과일 생크림, 체리, 블루베리, 모카생크림을 샌드하고 그위에 초코시럽, 과일 등으로 마무리 해 시각적 화려함 못지 않게 다양한 맛을 즐길 수 있다. 데커레이션 자체가 매우 고급스럽고 필요에 따라 제품 구성을 달리할 수 있어 매우 실용적이다. 겉면은 하얀 크림으로 깔끔하게 처리했다.



독특한 데커레이션의 생크림 케이크를 찾습니다!

기존의 데커레이션과 다른 생크림 케이크를 찾습니다. 독특하면서도 쉽게 따라할 수 있는 생크림 데커레이션 기법을 가지신 분은 제품의 사진과 전화번호, 이름을 보내 주시면 선별해서 게재 여부를 연락해 드리겠습니다. 창의성 있는 제과인들의 많은 참여 바랍니다.

▶보내실 곳 : 서울시 중구 충무로 4가 120-3 진양빌딩 407호 월간 베이커리 생크림 데커레이션 담당자 앞



신재호 (바이에른)